

Activiteitenlijst erkenning voor de opleiding “Medewerker (banket) bakkerij dual” Sectoraal Partnerschap Voedingsnijverheid

Klik of tik om tekst in te voeren.

Hieronder vindt u de lijst van activiteiten die in kader van de opleiding **Medewerker (banket) bakkerij dual** op de werkplek aangeboden moeten worden om als leerwerkplek erkend te worden voor deze opleiding.

Deze lijst is niet gelijk aan het opleidingsprogramma!

Indien uw bedrijf niet alle onderstaande activiteiten uitvoert, is er een erkenning voor een deel van de opleiding mogelijk nl. voor ‘basis bakker’ of ‘basis banketbakker’.

Bij dit traject is het belangrijk dat de mentor zich ervan bewust is dat de jongere alle activiteiten onder begeleiding moet uitvoeren en dat de basiscompetenties in het bedrijf dienen aangeleerd te worden (de jongere heeft nog geen voorkennis).

1	2	3	Deze activiteit wordt frequent door het bedrijf uitgevoerd
1	2	3	Deze activiteit wordt minder frequent door het bedrijf uitgevoerd
1	2	3	Deze activiteit wordt niet of sporadisch door het bedrijf uitgevoerd

UIT TE VOEREN ACTIVITEITEN	<i>In welke mate wordt de activiteit bij het LEERBEDRIJF uitgevoerd</i>			
ALGEMEEN				
Algemene activiteiten				
○ Nette en hygiënische werkomgeving	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
Gerezen bladerdeeg				
○ Bereidt gerezen bladerdeeg	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Verwerkt gerezen bladerdeeg	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Bakt gerezen bladerdeeg	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Werkt gerezen bladerdeeg af	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Bewaart en verpakt gerezen bladerdeeg	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
BASIS BAKKER				
Broden en harde luxe				
○ Bereidt gistdegen voor broden en harde luxe	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		
○ Verwerkt gistdegen voor broden en harde luxe	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td style="width: 20px; text-align: center;">1</td><td style="width: 20px; text-align: center;">2</td><td style="width: 20px; text-align: center;">3</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3		

<input type="radio"/> Bakt gistdegen voor broden en harde luxe	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Werkt broden en harde luxe af	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Bewaart en verpakt specialiteiten broden en harde luxe	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
Zachte luxe en taarten op basis van gistdegen	
<input type="radio"/> Bereidt gistdegen voor zachte luxe en taarten	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Verwerkt gistdegen voor zachte luxe en taarten	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Bakt gistdegen voor zachte luxe en taarten	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Werkt zachte luxe en taarten af	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Bewaart en verpakt zachte luxe en taarten	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
BASIS BANKETBAKKER	
Beslagen	
<input type="radio"/> Bereidt beslagen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Verwerkt beslagen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Bakt beslagen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Werkt beslagen af	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Bewaart en verpakt beslagen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
Bladerdeeg, vet- en kookdegen	
<input type="radio"/> Bereidt bladerdeeg, vet- en kookdegen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Verwerkt bladerdeeg, vet- en kookdegen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Bakt bladerdeeg, vet- en kookdegen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Werkt bladerdeeg, vet- en kookdegen af	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Bewaart en verpakt bladerdeeg, vet- en kookdegen	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
Banketspecialiteiten	
<input type="radio"/> Bereidt banketspecialiteiten	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Verwerkt banketspecialiteiten	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Bakt banketspecialiteiten	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<input type="radio"/> Werkt banketspecialiteiten af	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3

○ Bewaart en verpakt banketspecialiteiten

1	2	3
---	---	---